

SOPA DE MILHO CHINESA

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde
- 1 cubo de caldo de galinha ou um pacote de sopa de milho pronta
- 1 litro de água
- 1 colher de sopa de shoyu
- 1 ovo
- sal a gosto
- cebolinha (opcional)

MODO DE PREPARO

Ferva a água, juntando o cubinho de caldo, deixe ferver por 5 minutos.

Bata no liquidificador meia lata de milho, pode acrescentar um pouco de água para facilitar a bater.

Coloque o milho batido na panela e deixe ferver mais três minutos.

Acrescente o restante da lata de milho, o shoyu e deixe ferver por mais 3 minutos.

Junte o ovo batido, passando-o por uma peneira para que fique em fiapos, enquanto coloca o ovo batido, mexa constantemente.

Verifique o sal.

Assim que levantar fervura novamente, junte a cebolinha verde e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30725-sopa-de-milho-chinesa.html>